



부산·경남지역 고등학교 기숙사 설립 유형에 따른 급식서비스 품질 평가

최기보¹ · 김보미² · 류은순^{1*}

¹부경대학교 식품영양학과, ²부경대학교 교육대학원

Evaluation of Foodservice Quality according to High School Boarding Type in Busan and Gyeongnam Province

Ki-Bo Choi¹, Bo-Mi Kim² and Eun-Soon Lyu^{1*}

¹Dept. of Food Science and Nutrition, Pukyong National University, Busan 48513, Republic of Korea

²Graduate School of Education, Pukyong National University, Busan 48513, Republic of Korea

ABSTRACT

This study examined the students' evaluation of the foodservice quality according to the boarding high school type in Busan metropolitan city and Gyeongnam province. A survey was conducted for 541 students from four schools, of which 439 students responded (response rate: 81.2%). The total mean scores for foodservice quality were 3.96/5.00 for the government-supported boarding high school (GSBHS) students and 3.96/5.00, 3.64/5.00 for autonomous boarding high school (ABHS) students. GSBHS students had significantly higher scores than ABHS students in food ($p<0.001$), atmosphere ($p<0.001$), information ($p<0.001$), service ($p<0.01$), and sanitation ($p<0.001$). GSBHS students had a significantly ($p<0.001$) higher number/week of breakfast, lunch, and dinner than ABHS students. GSBHS students showed significantly higher satisfaction than the ABHS students for breakfast ($p<0.001$), lunch ($p<0.01$), and dinner ($p<0.05$). As for the meal type preference of each meal, GSBHS students preferred Korean food (44.4%), while their ABHS counterparts favored Korean food (38.4%) for breakfast ($p<0.01$). Food ($\beta=0.343$, $p<0.001$) and sanitation ($\beta=0.270$, $p<0.01$) had a positive influence on meal satisfaction in GSBHS students, and food ($\beta=0.380$, $p<0.001$) and sanitation ($\beta=0.162$, $p<0.05$) had a positive influence on meal satisfaction in ABHS students. Because there was a difference in the boarding school regarding the perception for foodservice quality between GSBHS and ABHS, ABHS principal and managers will need to consider changes in their management policy.

Key words: foodservice quality, high school boarding type, government-supported boarding high school (GSBHS), autonomous boarding high school (ABHS)

서 론

청소년기는 정신적, 신체적으로 급격한 성장을 하는 제 2의 성장기로 적절한 영양공급이 필요한 중요한 시기이며, 올바르게 균형 잡힌 식생활과 식습관으로 심신의 안정 및 건강한 삶을 통한 능률적인 생활을 하는 것이 필수적이다(Niclasen 등 2004). 과거에 비해 외식의 발전과 다양한 정보를 통해 학생들의 식사에 대한 요구도가 높아지고 있으므로 학교 급식에서 이들에게 충분한 영양을 공급해 주고, 기호를 충족시키는 것은 그 어느 때보다 어려운 실정이다. 특히 기숙사에 거주하는 학생들은 하루 세끼를 모두 기숙사 급식소에서 제공 받기 때문에 이들의 영양관리에 더 많은 관심을 기울여

야 할 것이다.

우리나라의 고등학교 기숙사는 설립 유형에 따라 기숙형 기숙사 고등학교와 일반형 기숙사 고등학교로 분류된다. 기숙형 기숙사 고등학교는 지자체 및 시도교육청과 연계하여 기숙사비를 지원하고, 교육 낙후지역의 교육 여건을 개선시키며, 특색 있고 다양성을 가진 교육과 자기주도 학습, 그리고 협동 학습 등을 통해 공동체 의식 함양을 목표로 하는 전인교육을 목적으로 하고 있다(Kang YH 등 2011). 일반형 기숙사 고등학교는 학부모의 동의를 얻어 학교 교육 시설에서 의식주를 해결함과 동시에 교과중심 프로그램을 운영하는 집단생활을 통해 비교육적인 사회 환경에서 학생을 격려·보호하여 규율 있는 생활 습관과 학습을 위한 공간으로 운영되며, 입시 중심의 학습 효과를 기대하는 것이 목적이다(Kang YH 등 2011; Kim YJ 2014). 기숙형 기숙사의 경우,

* Corresponding author : Eun-Soon Lyu, Tel: +82-51-629-5848, Fax: +82-51-629-5842, E-mail: eslyu@pknu.ac.kr

지자체가 지역발전의 원동력으로 인식하여 다양한 지원체제를 마련하고 있는 반면, 일반형 기숙사는 지역사회가 학교 발전과 지원에 관심이 부족한 편이다(Hwang MY 2015).

고등학교 기숙사 급식은 학교 내 거주하는 학생을 대상으로 하며 1일 3식을 기본으로 1주일에 7일간 급식을 제공하는 형태이지만, 학교 재량에 따라 일주일에 5~7일 급식을 실시하고 있다(Song H & Lee YE 2009). Yi NY 등(2007)은 기숙사 급식의 경우, 기숙사에 거주하는 학생들의 기호를 충족시킬 수 있는 식단을 통해 충분한 영양섭취가 가능하도록 함을 강조하였는데, Yim HR & Kim HS (2013)도 실제 섭취한 음식의 양은 선호도와 높은 상관성을 보이므로 영양적으로 균형을 이룬 식단이어도 선호도를 만족시키지 못하면 학생들의 실제 섭취량은 적어진다고 하였다. 특히 오늘날 청소년들은 다양한 식문화에 노출되는 기회가 잦아, 식품이나 음식에 대한 기호가 다양하고 예민하며 새롭고 수준 높은 식문화에 대한 기대를 가지고 있으므로(Brown DM 2005) 기숙사 학생들의 생활환경을 고려하여 영양(교)사는 급식을 제공할 때 식단에 더 많은 관심을 가져야 하겠다.

기숙사 고등학생을 대상으로 한 급식만족도 조사에서, 기숙사 학생들이 하루 3식의 급식을 모두 이용하도록 기호도를 높일 수 있는 다양한 식단과 조리법을 개발해야 하고(Hwang MS 2010), 학생들의 아침식사 결식률이 높으므로 새로운 아침식사 메뉴 개발이 필요하다고 하였다(Yun SI 2012). Shin SM & Bae HJ(2010)도 학생들에게 기호도가 높은 메뉴의 제공 빈도를 높여 청소년기에 필요한 영양소가 충분히 제공되어야 한다고 하였다.

고등학교 기숙사는 설립 유형에 따라 기숙사 생활과 프로그램에 대한 만족도에 차이가 있음(Chung IH & Jung HS 2009; Kim YJ 2014; Hwang MY 2015)이 보고되었는데, 대부분 기숙사 생활 전반에 관한 만족도 조사이며 급식서비스 품질 만족도에 관한 연구는 전체 기숙사 운영에 대한 만족도의 극히 일부로서만 조사되었다. 또한, 고등학교 기숙사생을 대상으로 한 급식만족도 연구(Shin SM & Bae HJ 2010; Yun SI 2012; Lee MN & Lee HY 2013; Yun NY 등 2015)도 진행되었으나, 기숙형 기숙사 고등학교와 일반형 기숙사 고등학교 유형에 따른 전반적인 급식서비스 품질 및 식사 만족도에 대한 연구는 매우 미비한 실정이다. 따라서 그동안 수행되지 않았던 기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질에 따른 차이를 확인하고, 요구도를 조사하는 것은 학생들의 급식만족도를 향상시키는데 중요하다 보겠다.

이에 본 연구에서는 부산·경남 소재 고등학교 기숙사생들을 대상으로 기숙형 기숙사 고등학교와 일반형 기숙사 고등학교 유형에 따른 식사 현황과 급식서비스 품질에 대한 인식을 조사·평가하여 문제점을 분석함으로써 학업으로 민감

한 학생들의 기숙사 급식서비스 품질에 대한 만족도를 높이는데 필요한 기초 자료로 제시하고자 하였다.

연구방법

1. 연구대상 및 방법

본 연구는 부산·경남지역 기숙형 기숙사 고등학교 2개교(294명)와 일반형 기숙사 고등학교 2개교(247명)의 총 541명의 기숙사생들을 대상으로 조사하였다. 조사방법은 각 학교의 영양(교)사가 학생들에게 급식만족도 연구에 대한 설명을 한 뒤, 이에 동의한 학생들에게 설문지를 배부하여 직접 기록하게 하는 자기기록방법을 사용하였다. 배부된 설문지 541부 중 439부(회수율: 81.2%)가 회수되었고 이 중 부실 기재된 설문지를 제외한 363부를 분석에 사용하였다. 조사 기간은 2017년 3월 23일부터 4월 4일까지였다.

2. 연구내용

본 연구의 설문내용은 선행연구(Shin SM & Bae HJ 2010, Lee MN & Lee HY 2013, Yun NY 등 2015)를 참고로 작성하였고, 20명의 기숙사 학생들을 대상으로 예비조사를 실시한 후, 수정·보완하여 본 연구에 적용 가능하도록 구성하였다.

설문지 구성은 일반사항으로는 대상자의 기숙사 유형, 성별, 학년, 월 평균 용돈, 급식비로 구성하였고, 기숙사에서의 식사 현황은 아침·점심·저녁식사를 하는 횟수 및 평균 식사량, 끼니별 식사 만족도로 구성하였다. 기숙사 급식서비스 품질에 대한 평가항목은 22개 문항이며, 요인분석을 통해 음식, 식사환경, 정보제공, 서비스, 위생의 총 5개 영역으로 구성되었다. 음식 영역은 음식의 맛, 다양한 메뉴, 기호를 고려한 식단 등 8문항, 식사환경 영역은 조용한 식사 공간, 신속하고 정확한 배식시간과 충분한 식사시간 등 3문항, 정보제공 영역은 식단 안내문과 식품 및 영양 관련 정보제공 등의 2문항, 서비스 영역은 친절한 급식 종사자와 건의사항 반영 등 3문항, 위생 영역은 위생적인 음식, 청결한 배식 용기, 청결한 식기 등 6문항의 총 22문항으로 구성하였다. 모든 문항의 측정척도는 Likert의 5점 척도(1점: 전혀 그렇지 않다~5점: 매우 그렇다)를 이용하였다.

3. 자료분석

본 연구에 수집된 자료는 SPSS Statistics(ver 18.0, IBM Corp. Armonk, NY, USA)를 이용하여 통계처리 하였다. 조사 대상자의 일반적 특성은 빈도수와 백분율로 산출하였고, 식사횟수 및 섭취량에 대해서는 χ^2 -test를 사용하였다. 급식서비스 품질에 대한 인식과 식사 만족도는 평균과 표준편차를 구한 후, *t*-test를 이용하여 분석하였다. 급식서비스 품질 문

항의 각 영역 구분을 위한 요인 추출은 베리맥스 회전과 주 성분 분석을 통한 요인분석(factor analysis)으로 타당성을 검증하였으며 그 결과 도출된 5개 영역을 음식영역, 식사환경영역, 정보제공영역, 서비스영역, 위생영역으로 명명하였다. 각 문항 간의 내적 일관성을 알아보기 위한 신뢰도 분석은 Cronbach's α 계수를 측정하였으며, 각 영역의 신뢰도 계수는 음식영역 0.829, 식사환경영역 0.791, 정보제공영역 0.815, 서비스영역 0.816, 위생영역 0.814이었다. 급식서비스 품질 각 영역과 식사 만족도 간의 상관관계는 Pearson correlation 분석을, 급식서비스 품질 영역이 식사 만족도에 미치는 영향력은 다중회귀분석을 이용하였다.

결과 및 고찰

1. 대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 설립 유형에 따라 기숙형 고등학교 기숙사생은 51.0%, 일반형 기숙사 고등학교 기숙사생은 49.0%이었고, 성별은 남학생 28.7%, 여학생 71.3%였으며, 학년은 1학년 40.2%, 2학년 36.6%, 3학년 23.1%로 나타났다. 한 달에 받는 용돈은 '3만 원 미만' 12.1%, '3~5만 원' 25.1%, '5만 원 이상' 62.8%이었으며, 급식비는

Table 1. General characteristics of subject

		n(%)
Type	GSBHS ¹⁾	185(51.0)
	ABHS ²⁾	178(49.0)
Gender	Male	104(28.7)
	Female	259(71.3)
Grade	1 st	146(40.2)
	2 nd	133(36.6)
	3 rd	84(23.1)
Allowance (10,000won/month)	<3	44(12.1)
	3~5	91(25.1)
	5≤	228(62.8)
School meal cost (won)	3,500	83(22.9)
	3,700	56(15.4)
	3,860	122(33.6)
	3,900	102(28.1)
Total		363(100.0)

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

조·중·석식의 평균으로 '3,500원' 22.9%, '3,700원' 15.4%, 3,860원 33.6%, 3,900원 28.1%이었다.

2. 기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질 점수

기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질에 대한 평가 점수는 Table 2와 같다. 기숙사 유형에 따른 차이에서, 전체 인식점수는 기숙형은 3.92/5.00점, 일반형은 3.64/5.00점이었으며, 유의적인 차이가 있었다($p<0.001$). 급식서비스 품질의 각 영역 점수는 기숙형은 정보영역(4.32점), 위생영역(4.05점), 음식영역(3.85점), 서비스영역(3.82점), 식사환경(3.65점)의 순이었고, 일반형은 위생영역(3.83점), 정보영역(3.79점), 서비스영역(3.63점), 음식영역(3.58점), 식사환경(3.32점)의 순으로 나타나 위생과 정보영역에 대한 점수는 높으나, 식사환경에 대한 점수는 낮음을 알 수 있었다. 충북지역 고등학교 기숙사 급식에 대한 인식 연구에서도 수행도 점수에서 가장 낮은 것은 식당 분위기였고(Song H & Lee YE 2009), 제주지역 고등학교 기숙사의 급식만족도 연구에서도 정보제공 점수는 가장 높았으나, 식당 분위기 점수는 낮은 것으로 보고되었다(Kim KJ & Chae IS 2014). 최근 학생들은 다양한 외식업 분위기에 쉽게 접하고 있으므로 학교에서 하루 3끼 식사하는 학생들에게 쾌적한 분위기에서 식사를 할 수 있도록 학교 측의 식사 환경에 대한 관심이 필요하겠다.

각 영역에서, 음식영역은 기숙형(3.85점)이 일반형(3.58점)보다 유의적으로 높았으며($p<0.001$), 세부 항목에서도 기숙형이 일반형보다 '음식의 맛', '기호를 고려한 식단', '적당한 급식비', '신선한 식재료', '건강 지향적 식단'($p<0.001$), '적당한 음식 온도'($p<0.01$), '다양한 메뉴'($p<0.05$)에서 유의적으로 높은 점수를 보였다. 일반형은 음식 영역 점수가 낮았는데, 이 중 가장 낮은 점수를 보인 문항은 '기호를 고려한 식단'이었다. 고등학교 기숙사 학생들의 급식에 대한 중요도와 수행도 연구(Song H & Lee YE 2009)에서 중요도는 높지만 수행이 잘 안 되는 요소는 '음식의 맛'이었고, Yang IS & Park MK(2008)의 연구에서도 학교급식에 대한 전반적인 만족도에 가장 큰 영향을 미치는 속성은 '음식의 맛', '메뉴의 다양성'이라고 하였다. 충북지역 기숙사 학생들의 기숙사 급식에 대한 불만 사항 중 1순위는 음식이고(Song H & Lee YE 2009), 제주지역에서도 개선 요구사항 1순위가 음식의 맛(Kim KJ & Chae IS 2014)이라 하였다. Shin SM & Bae HJ(2010)는 기숙사 학생들에게 식단의 조화를 고려한 다양한 메뉴와 기호도가 높은 메뉴의 제공 빈도를 높여야 하고, Hwang MS (2010)는 기숙사 학생들의 기호도를 높일 수 있는 다양한 식단과 조리법 개발을 강조한 바, 학생들이 하루 3끼 식사를 하는 기숙사의 영양(교)사는 학생들의 미각에 대한 관심을 갖고 기호도 조사를 실시하여 이 모든

Table 2. Evaluation of school foodservice quality by boarding type

		GSBHS ¹⁾	ABHS ²⁾	t-value
Food	Taste	3.88±0.80	3.56±0.73	4.045***
	Menu variety	3.87±0.84	3.66±0.72	2.526*
	Frequency of supply of favorite menus	3.76±0.92	3.45±0.76	3.539***
	Portion size	3.72±0.91	3.58±0.83	1.586
	Moderate food expenses	3.78±0.93	3.46±0.88	3.389***
	Proper food temperature	3.90±0.79	3.65±0.82	2.965**
	Freshness	3.95±0.77	3.69±0.72	3.395***
	Healthy menu	3.92±0.84	3.57±0.67	4.326***
	Sub mean	3.85±0.63	3.58±0.57	4.289***
Atmosphere	Quietness of restaurant	3.44±1.01	3.16±0.79	2.949**
	Rapidity and exactness service	3.72±0.86	3.44±0.73	3.366***
	Appropriate meal time	3.79±0.87	3.37±0.79	4.853***
	Sub mean	3.65±0.76	3.32±0.59	4.613***
Information	Offering of menu information	4.33±0.72	3.82±0.75	6.635***
	Offering of food and nutrition information	4.31±0.70	3.76±0.80	6.901***
	Sub mean	4.32±0.68	3.79±0.71	7.227***
Service	Adoption of student' feedback	3.66±0.97	3.48±0.77	1.982*
	Kindness of staffs	3.95±0.86	3.79±0.77	1.924
	Diversification by new menus	3.85±0.85	3.63±0.74	2.614**
	Sub mean	3.82±0.75	3.63±0.63	2.599**
Sanitation	Sanitation of meals	4.02±0.82	3.75±0.62	3.422***
	Cleanliness of utensils	4.01±0.83	3.72±0.72	3.436***
	Cleanliness of dishes	3.92±0.86	3.66±0.78	3.024***
	Cleanliness of restaurants	4.03±0.78	3.79±0.71	2.990**
	Sanitation of distribution	4.09±0.82	3.90±0.63	2.389*
	Cleanliness of employee clothes	4.25±0.75	4.12±0.64	1.702
	Sub mean	4.05±0.72	3.83±0.55	3.333***
Total mean		3.92±0.59	3.64±0.45	5.064***

Scale score: 1(very poor)~5(excellent).

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

³⁾ Mean±S.D.

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

것들을 고려한 식단을 제공하는데 더 많은 관심을 가져야 하겠다.

식사환경영역은 기숙형(3.65점)이 일반형(3.32점)보다 유

의적으로 높았으며($p<0.001$), ‘신속하고 정확한 배식시간’과 ‘충분한 식사시간’($p<0.001$), ‘조용한 식사 공간’($p<0.01$)에서 기숙형이 높은 만족도를 보였다. 정보제공영역은 기숙형

(4.32점)이 일반형(3.79점)에 비해 유의적으로 높았으며($p<0.001$), 세부항목인 ‘식단 안내문 제공’과 ‘식품 및 영양 관련 정보 제공’도 유의적으로 높았다($p<0.001$). 서비스영역도 기숙형이 일반형에 비해 유의적으로 높았는데($p<0.01$), ‘새로운 음식의 제공’($p<0.01$), ‘건의사항 반영’($p<0.05$)은 유의적으로 높았으나, ‘친절한 급식 종사자’ 항목은 유의적이지 않았다.

위생영역은 기숙형(4.05점)이 일반형(3.83점)보다 유의적으로 높았으며($p<0.001$), 세부항목에서 ‘청결한 배식용기’, ‘위생적인 음식’, ‘청결한 식기’($p<0.001$), ‘청결한 식당’($p<0.01$), ‘배식 및 퇴식 위생’($p<0.05$)에서 유의적이었고, ‘청결한 급식종사자’에서는 유의적인 차이가 없었다. 도시 고등학교 기숙사 운영 실태연구(Hwang MY 2015)에서는 기숙형 기숙사가 일반형 기숙사보다 기숙사에 대한 만족도와 급식만족도가 유의적으로 높았는데, 기숙형 기숙사 고등학교의 경우, 지자체의 예산 지원과 기숙사에 대한 학교 당국의 관심이 높은 것이 그 이유가 될 수 있다고 보고하였다. 본 연구에서도 급식서비스 품질 평가 점수는 모든 영역에서 기숙형이 일반형보다 유의적으로 높게 나타났다. 이러한 차이를 보이는 것은 기숙형 기숙사는 학력 향상과 인성함양이 조화를 이루는 전인교육 프로그램으로 운영되는 반면, 일반형 기숙사는 상위대학 입시를 위한 교과 중심으로 운영되어 학교의 교육 및 생활 환경적인 요인이 다른 것이 급식에도 영향을 준다고 사료할 수 있겠다. 따라서 학교 영양(교)사는 기숙사의 전반적인 학교의 운영상황을 고려하여 학생들을 위한 세심한 급식 제공에 관심을 가져야 하겠다.

3. 기숙사 유형에 따른 식사 횟수, 식사 섭취량 및 기니별 식사 만족도

기숙사 유형에 따른 식사 횟수와 식사 섭취량은 Table 3과 같다. 식사 횟수에서 아침식사는 기숙형이 일주일에 ‘5~6회’ 70.3%, 일반형이 ‘5~6회’ 37.1%, ‘3~4회’ 36.5%이며 유의적인 차이가 있었고($p<0.001$), 점심식사는 기숙형 ‘5~6회’ 81.1%, 일반형은 ‘5~6회’ 59.0%, ‘3~4회’ 36.0%이며 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 저녁식사 또한 기숙형이 ‘5~6회’ 76.8%, 일반형은 ‘5~6회’ 47.8%, ‘3~4회’ 43.8%로 유의적인 차이를 보여 모든 식사에 대한 기숙형 학생들의 식사횟수가 유의적으로 더 많았다($p<0.001$). 기숙사 학생들의 아침식사 횟수는 경기지역은 주당 2회 미만이 5.9%이고, 5~6회는 82.1%(Shin & Bae 2010), 부산지역은 주당 2회 미만은 3.9%, 5~6회는 83.8%(Yun NY 등 2015)로 본 연구 결과보다 아침식사 횟수는 많았다. 비기숙사 학생들의 아침식사 횟수가 기숙사 학생보다 유의적으로 낮았고 결식 이유는 ‘시간이 없어서’라고 보고하여(Kim YS 등 2010; Go HH & Hwang EH 2016) 비기숙사 학생들이 기숙사 학생보다 아침결식률이 높음을 알 수 있었다. 기숙사 학생들이 아침결식을 하는 이유는 ‘늦잠을 자서’, ‘식단이 마음에 들지 않아서’가 주된 이유라고 보고하였다(Seo MH 2008; Yun SI 2012). 그러나 기숙사 학생의 결식률이 낮은 것은 비기숙사 학생보다 기숙사의 운영상, 정해진 시간에 식사가 제공되고 비기숙사생에 비해 등교하는데 소요되는 시간이 절약되기 때문이라 사료할 수 있겠다.

Table 3. Number and intake amount of meals by boarding type

n(%)

		Number of meals/week			Intake amount of meals			χ^2
		GSBHS ¹⁾	ABHS ²⁾	χ^2	GSBHS	ABHS	χ^2	
Breakfast	0~2	19(10.3)	47(26.4)	40.984***	Little	14(7.6)	37(20.8)	22.709***
	3~4	36(19.5)	65(36.5)		Half	40(21.6)	56(31.5)	
	5~6	130(70.3)	66(37.1)		Almost-all	131(70.8)	85(47.8)	
Lunch	0~2	9(4.9)	9(5.1)	23.860***	Little	1(0.5)	5(2.8)	12.284**
	3~4	26(14.1)	64(36.0)		Half	14(7.6)	32(18.0)	
	5~6	150(81.1)	105(59.0)		Almost-all	170(91.9)	141(79.2)	
Dinner	0~2	12(6.5)	15(8.4)	34.790***	Little	2(1.1)	7(3.9)	9.849**
	3~4	31(16.8)	78(43.8)		Half	20(10.8)	36(20.2)	
	5~6	142(76.8)	85(47.8)		Almost-all	163(88.1)	135(75.8)	

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

기숙사 유형에 따른 아침식사 섭취량은 ‘거의 다 먹는다’에서 기숙형은 70.8%, 일반형은 47.8%이며 유의적인 차이를 보였고($p<0.001$), 점심식사는 ‘거의 다 먹는다’에서 기숙형은 91.9%, 일반형은 79.2%이며 유의적인 차이($p<0.01$)가 있었다. 저녁식사도 ‘거의 다 먹는다’에서 기숙형은 88.1%, 일반형은 75.8%로 유의적인 차이($p<0.01$)를 보여 모든 식사 섭취량에서 기숙형이 일반형보다 많았다. 기숙사 학생들이 결식하는 이유는 ‘식단이 마음에 들지 않아서’가 45.3%(Shin SM & Bae HJ 2010), 46.3%(Yun NY 등 2015)라 보고되었다. 본 연구 결과에서 기숙형 학생들의 매끼 식사 섭취 빈도와 식사 섭취량은 일반형보다 유의적으로 높게 나타났으므로 특히, 일반형 기숙사의 영양(교)사는 기숙사생이 요구하는 식단을 주기적으로 조사하고, 또한 음식에 대한 기호도를 정확하게 파악하여 학생들이 원하는 식단을 반영한다면 학생들의 식사 횟수와 식사 섭취량을 증가시킬 수 있을 것으로 기대할 수 있겠다.

기숙사 유형에 따른 식사 만족도는 Table 4와 같다. 전체적인 식사 만족도는 기숙형(3.79점)이 일반형(3.62점)보다 유의적으로 높았다($p<0.001$). 아침식사는 기숙형 3.79점, 일반형 3.35점($p<0.001$), 점심식사는 기숙형 3.86점, 일반형 3.65점($p<0.01$)이었고, 저녁식사는 기숙형 4.02점, 일반형 3.86점으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.05$). 학생들 아침식사에 대한 만족도가 가장 낮고, 저녁식사에 대한 만족도 점수가 가장 높았다. 제주지역 기숙사 급식 만족도 연구(Kim KJ & Chae IS 2014)에서 식사 만족도가 아침식사 3.14점, 점심식사 3.50점, 저녁식사 3.70점이었고, Yun NY 등(2015)은 아침식사 3.15점, 점심식사 4.04점, 저녁식사 4.12점으로 저녁식사에 대한 만족도가 모두 높아 본 연구와 유사한 결과를 보였다. Seo MH(2008)의 연구에서도 아침식사가 점심식사보다 만족도가 낮았는데, 학생들은 아침식사에서 음식 맛이 가장 중요하다고 하였다. 본 연구 결과에서 3끼 식사에 대한

Table 4. Satisfaction scores of breakfast, lunch and dinner by boarding type

	GSBHS ¹⁾	ABHS ²⁾	t-value
Breakfast	3.79±0.78 ³⁾	3.35±0.78	5.365***
Lunch	3.86±0.75	3.65±0.69	2.799**
Dinner	4.02±0.72	3.86±0.67	2.118*
Total	3.89±0.64	3.62±0.58	4.194***

Scale score: 1(very poor)~5(very excellent).

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

³⁾ Mean±SD.

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

만족도에서 기숙형이 일반형보다 높은 점수를 보였는데, 이는 본 연구 Table 2의 결과에서 기숙형의 급식서비스 품질에 대한 점수가 높은 것과 맥락을 같이 한다고 볼 수 있겠다.

4. 기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질 영역과 식사 만족도 간의 상관관계

기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질 영역과 식사 만족도 간의 상관관계는 Table 5와 같다. 기숙형의 식사 만족도 평균점수는 급식서비스 품질 영역의 음식($r=0.553$), 위생($r=0.551$), 정보제공($r=0.494$), 서비스($r=0.469$), 식사환경($r=0.427$)과 보통 정도의 유의적 양의 상관관계를 보였다($p<0.01$). 일반형의 식사 만족도 평균 점수는 급식서비스 품질 영역의 음식($r=0.520$), 위생($r=0.407$)과는 보통 정도의 상관관계를, 서비스($r=0.367$), 정보제공($r=0.366$), 식사환경($r=0.204$)과는 낮은 정도의 유의적인 양의 상관관계가 있었다($p<0.01$). Kim KJ & Chae IS(2014)는 제주지역 고등학교 기숙사 급식 만족도 및 급식메뉴 기호도 조사에서 메뉴와 서비스 및 위생이 급식만족도와 양(+)의 상관관계가 있다고 보고하여 본 연구와 유사함을 보였다.

5. 급식서비스 품질 영역이 식사 만족도에 미치는 영향

급식서비스 품질의 각 영역이 식사만족도에 미치는 영향력에 대한 결과는 Table 6과 같다. 기숙형은 5가지 만족도 영역 중 음식영역($\beta=0.343$, $p<0.001$)과 위생영역($\beta=0.270$, $p<0.01$)의 순으로 유의적인 양(+)의 영향력을 보였으며, 설명력은 38.4%였다. 일반형도 음식영역($\beta=0.380$, $p<0.001$)과 위생영역($\beta=0.162$, $p<0.05$)순으로 식사만족도에 유의적인 양(+)의 영향력을 보였고, 설명력은 28.4%였다. Song H & Lee YE (2009)는 충북지역 기숙사의 전반적인 급식만족도에 영향을

Table 5. Correlation between foodservice quality and meal satisfaction by boarding type

	Meal satisfaction	
	GSBHS ¹⁾	ABHS ²⁾
Food	0.553 ³⁾ **	0.520**
Atmosphere	0.427**	0.204**
Information	0.494**	0.366**
Service	0.469**	0.367**
Sanitation	0.551**	0.407**

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

³⁾ Correlation coefficient.

** $p<0.01$.

Table 6. Contribution of foodservice quality for meal satisfaction by boarding type

	GSBHS ¹⁾			ABHS ²⁾		
	B	β	t-value	B	β	t-value
(Constant)	1.152		4.397	1.249		3.993
Food	0.346	0.343	3.744***	0.388	0.380	4.320***
Atmosphere	0.026	0.031	0.387	-0.022	-0.022	-0.315
Information	0.122	0.130	1.619	0.042	0.050	0.629
Service	-0.046	-0.054	-0.567	0.067	0.073	0.914
Sanitation	0.239	0.270	2.860**	0.172	0.162	2.037*
F-value		23.892***			15.041***	
Adjusted R ²		0.384			0.284	

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

주는 것은 음식, 서비스, 가격 순이라 하였으며, Yim HR & Kim HS(2013)도 학교급식 이미지에 영향을 주는 것은 음식, 위생, 서비스 순이라고 보고하여 음식은 급식만족도에 영향을 주는 가장 중요한 요인임을 알 수 있었다. 본 연구에서도 음식과 위생영역이 식사만족도에 큰 영향력을 보이기 때문에 각 영역에 해당되는 세부 항목들에 대해 보다 실천적인 방안을 강구하는 것이 필요할 것으로 여겨진다.

6. 기숙사 유형에 따른 끼니별 선호 식단

기숙사 유형에 따른 끼니별 선호 식단은 Table 7과 같다. 아침식사의 경우, 기숙형은 한식(34.1%), 양식(11.4%), 일품요리(9.7%)이었고 기타는 38.4%이었는데, 주로 김밥, 주먹밥, 샌드위치류로 나타났다. 일반형은 한식(44.4%), 양식(11.8%), 일품요리(2.2%)이었고, 기타인 김밥, 주먹밥, 샌드위치류가 39.9%이며, 유의적인 차이를 보였다($p < 0.01$). 점심식사는 기숙형이 한식(36.2%), 양식(24.3%), 일품요리(14.1%), 일반형이 한식(39.3%), 양식(21.9%), 중식(14.6%), 일품요리(9.6%) 순으로 나타났고 유의적 차이는 없었다. 저녁식사의 경우는 기숙형의 경우 한식(33.0%), 양식(18.9%), 일품요리(17.8%), 일반형은 한식(34.3%), 양식(21.3%), 일식(12.4%), 일품요리(12.4%)의 순이었고 유의적 차이가 없었다. 기숙사 유형에 따른 선호별 식단에서 유의적인 차이를 보인 것은 아침식사로, 기숙형과 일반형에서 모두 기타에 속하는 김밥, 주먹밥, 샌드위치류가 가장 많은 부분을 차지하였는데, 이들 메뉴의 특징은 식사시간이 비교적 짧고 간편하게 식사를 챙길 수 있다는 데 있다.

Ryu SH 등(2011)은 학생과 학부모들은 아침식단으로 전

통식보다 간편식을 선호한다고 하였으며, 특히 주먹밥과 김밥을 중심으로 한 메뉴의 만족도가 크다고 하여 본 연구 결과와 유사함을 보였다. 또한, 고등학생을 위한 아침급식용 간편 식단 개발 연구(Kim JE & Ji MS 2013)에서는 아침식사 기호도 조사 결과와 아침급식으로 제공되기를 희망하는 음식인 돈가스, 삼겹살, 피자, 탕수육 등을 주로 활용하여 아침 식사 시간에 적합한 메뉴를 개발하였는데, 학교현장에서도 이와 같은 연구 결과를 바탕으로 보다 다양한 아침식사 메뉴를 개발하는 것이 식사의 결식률을 낮추는 대안이 될 수 있을 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 부산·경남지역 고등학교 기숙형 기숙사생과 일반형 기숙사생들을 대상으로 기숙사 설립 유형에 따른 기숙사 학생들의 급식만족도의 차이를 확인하고, 이들의 요구에 부합하는 급식을 제공하는데 필요한 기초자료를 제공하고자 설문 조사를 실시하였으며, 연구결과는 다음과 같다. 기숙사 유형에 따른 급식서비스 품질 점수는 기숙형 고등학교 기숙사생(3.92/5.00점)이 일반형 기숙사 고등학교 기숙사생(3.64/5.00점)보다 유의적($p < 0.001$)으로 높았고, 음식($p < 0.001$), 식사환경($p < 0.001$), 정보제공($p < 0.001$), 서비스($p < 0.01$), 위생($p < 0.001$)의 다섯 가지 영역에서도 기숙형이 일반형에 비해 유의적으로 높은 만족도를 보였다. 식사횟수에서는 기숙형이 일반형보다 아침, 점심, 저녁 모든 식사에서 유의적으로 많았다($p < 0.001$). 식사 섭취량은 기숙형이 일반형보다 아침($p < 0.001$), 점심($p < 0.01$), 저녁($p < 0.01$) 모두 유의적으로 섭취량이 많았

Table 7. Preference of meal type by boarding type

	GSBHS ¹⁾ n(%)	ABHS ²⁾ n(%)	χ^2
Breakfast			
Korean food	63(34.1)	79(44.4)	16.352**
Western food	21(11.4)	21(11.8)	
Japanese food	10(5.4)	3(1.7)	
Chinese food	2(1.1)	0(0.0)	
One-dish meal	18(9.7)	4(2.2)	
Others ³⁾	71(38.4)	71(39.9)	
Lunch			
Korean food	67(36.2)	70(39.3)	8.176
Western food	45(24.3)	39(21.9)	
Japanese food	13(7.0)	18(10.1)	
Chinese food	17(9.2)	26(14.6)	
One-dish meal	26(14.1)	17(9.6)	
Others	17(9.2)	8(4.5)	
Dinner			
Korean food	61(33.0)	61(34.3)	3.047
Western food	35(18.9)	38(21.3)	
Japanese food	17(9.2)	22(12.4)	
Chinese food	20(10.8)	18(10.1)	
One-dish meal	33(17.8)	22(12.4)	
Others	19(10.3)	17(9.6)	

¹⁾ GSBHS: government-supported boarding high school.

²⁾ ABHS: autonomous boarding high school.

³⁾ Others: gimbap, sandwich, jumeok-bap.

** $p < 0.01$.

고, 식사만족도에서도 기숙형이 일반형 기숙사 고등학교 기숙사생보다 아침식사($p < 0.001$), 점심식사($p < 0.01$) 그리고 저녁식사($p < 0.05$)와 전체 식사만족도에서 유의적으로 높았다($p < 0.001$). 식사만족도에 영향을 미치는 급식만족도 요인을 회귀분석한 결과, 기숙형은 음식($p < 0.001$), 위생($p < 0.01$)이, 일반형은 음식($p < 0.001$), 위생($p < 0.05$)이 식사만족도에 영향을 보이는 것으로 나타났으며, 각 식사에서 가장 선호하는 메뉴는 아침식사의 경우, 기숙형은 김밥, 주먹밥, 샌드위치류가 속한 기타 항목(38.4%)이 가장 높은 비율을 보였고, 일반형(44.4%)은 한식에 대한 선호도가 높았다($p < 0.01$).

이상을 살펴볼 때, 기숙형이 일반형보다 급식서비스 품질

에 대한 인식 점수가 높았고, 매끼 식사에 대한 만족도도 높았으며, 매끼의 식사량도 많았다. 따라서 기숙사 유형에 따라 급식의 인식과 만족도에 영향을 주는 요인에 대한 파악이 좀 더 이루어져야 하겠으며, 다른 끼니에 비해 상대적으로 높은 아침식사 결식률을 낮추기 위해서는 아침식사 시간과 취침시간 조절 등 탄력적인 시간 조절방안에 대한 검토가 있어야 하겠다. 또한, 끼니별 선호 메뉴가 다르므로 다양하고 개선된 아침식사 메뉴를 제공하여 아침 식사의 만족도를 높여야 할 것이다. 그러나 급식서비스 품질은 전반적으로 기숙사 운영에 대한 교육 정책적인 문제가 내포되어 있어 급식을 개선시키는 데는 한계가 있을 수 있다. 그럼에도 불구하고 영양(교)사는 지속적으로 학생들의 식단에 대한 요구도 및 기호도 조사 등의 다각적인 연구를 통해 급식을 개선시키는 데 더 많은 노력을 기울여야 하겠다.

REFERENCES

- Brown DM (2005) Prevalence of food production systems in school service. *J Bus Res* 54(2): 173-176.
- Chung IH, Jung HS (2009) The policy tasks and analysis of implementation process of public boarding high school in Kyungbuk province. *J Polit Educ* 16(1): 63-82.
- Go HH, Hwang EH (2016) Breakfast intake status and demand of school breakfast between high school students living in dormitory and family home in Iksan city. *Korean J Hum Ecol* 25(1): 99-112.
- Hwang MS (2010) A survey on the preference and satisfaction degree of meal menu served for high school students living in school dormitory- Focused on meal service in Daegu city and Gyeongbuk area. MS Thesis Yeungnam University, Gyeongbuk. pp 22-40.
- Hwang MY (2015) A study on the current operations of urban boarding schools-focusing general and autonomy high schools in Daegu. MS Thesis Korea National University of Education, Chungbuk. pp 96-99.
- Kang YH, Park SY, Kim Y (2011) Current status and tasks of diversification policy for general high schools. *KEDI Position Paper* 8(24-1): 1-14.
- Kim JE, Ji MS (2013) Development of convenient menu school breakfast program for high school students. *Korean J Food Cookery Sci* 29(4): 343-351.
- Kim KJ, Chae IS (2014) A survey of foodservice satisfaction and menu preference of high school boarding students in Jeju. *J Nutr Health* 47(1): 77-88.

- Kim YJ (2014) A study on the high school dormitory operations. MS Thesis Korea National University of Education, Chungbuk. pp 6-11.
- Kim YS, Yoon JH, Kim HR, Kwon SO (2010) Factors related to eating breakfast of middle and high school students in Seoul. *Korean J Community Nutr* 15(5): 582-592.
- Lee MN, Lee HY (2013) Analysis of dietary habits of boarding high school students in Gangwon according to gender and stress levels. *Korean J Food Culture* 28(1): 48-56.
- Niclas TA, O'Neil C, Myers L (2004) The importance of breakfast consumption of nutrition of children, adolescents, and young adults. *Nutr Today* 39(1): 30-39.
- Ryu SH, Yeoh YJ, Choo YJ, Yoon JH (2011) Middle school boy's and their parent's preference on menu types of school breakfast in Gyeonggi area. *J East Asian Soc Dietary Life* 21(6): 948-955.
- Seo MH (2008) Survey on the palatability and satisfaction degree of meal menu served for high school students living in school dormitory -Focused on meal service in Euseong, Gyeongbuk-. MS Thesis Yeungnam University, Gyeongbuk. pp 22-30.
- Shin SM, Bae HJ (2010) Survey on menu satisfaction and preferences of high school boarding students in Gyeonggi province. *Korean J Cookery Sci* 26(4): 347-357.
- Song H, Lee YE (2009) Quality evaluation on service attributes of high school dormitory food service operations in Chungbuk province. *Korean J Hum Ecol* 13(2): 135-146.
- Yang IS, Park MK (2008) Identifying the quality attributes affecting customer satisfaction of school foodservice by city and province: Students, parents, and faculty. *J Korean Diet Assoc* 14(3): 302-318.
- Yi NY, Kwak TK, Lee KE (2007) Set menu preference of middle and high school foodservice. *J Korean Diet Assoc* 13(1): 1-14.
- Yim HR, Kim HS (2013) A study on the quality and image of school meal service and student satisfaction with the service; Focused on moderation effect of distribution type. *Culinary Sci & Hospitality Res* 19(5):11-22.
- Yun SI (2012) A Survey on the satisfaction and menu preference for breakfast foodservice of high school boarding students in Gyeonggi area. MS Thesis Kyunghee University, Seoul. pp 11-15.
- Yun NY, Choi HS, Lyu ES (2015) Satisfaction of foodservice in high school boarding students in Busan. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 44(11):1733-1740.

Date Received	Jun. 4, 2019
Date Revised	Jun. 13, 2019
Date Accepted	Jun. 13, 2019